

Rauwe voorgerechten

Sattvische voorgerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)

Verse en gedroogde mango mousse met braziliaanse noten, gearneerd met rode gedroogde vruchten, verse appelringen (frugivore schotel) **15 €**



Rauwe winterpostelein met avocado en korianderzaden en olijfolie, geraspte wortelen, kiemen, kleine scheuten en Essene brood (zonder knoflook) **15 €**



Samengestelde sla van seizoengroenten en rauwkost, crème van wortel, citrusvruchten en amandelpurée, rauwe saus met gedroogde tomaten, keuze van gekiemde zaden, kleine scheuten en Essene brood (zonder knoflook) **17 €**



Tartaar van venkel en avocado, met dragon, dille, roze peper en arganolie, op een bed van mosterdbladeren, Espelette peper, seizoensboeket van bladeren, jonge spruiten en scheuten (zonder knoflook) **17 €**



« Faux-gras » van linzen, champignons en miso rijst, met gedroogde mango gevuld, kale, veldsla en witloof salade, rauwe gember en groene peper saus met « quatuor » olie, lacto-gefermenteerde lichte crème van cashewnoten, gekleurd met bieten **18 €**

Radja voorgerechten (radja duidt hierop een vlees- of visschotel)

“Ceviche” van zeebaars gemarineerd in limoen en koriander met clementine, avocadocrème met wasabi, rauwe saus met sjalot en citroengras, gekiemde zaden, kleine scheuten en gedroogde groenten chips **21 €**



Tartaar van yellow tail met dragon, dille, bieslook en argan olie, “brunoise” van venkel, avocado creme met rucola, rauwe saus met gedroogde tomaten, gekiemde zaden en kleine scheuten (zonder knoflook) **27 €**



Rauwe Sint-Jacobsvruchten met avocadocrème en peterselie, rauwe saus met “quatuor olie” geparfumeerd met gember en groene peper, pompelmoes schijfjes (zonder knoflook) **23 €**



Lauwe salade van fazant, gemarineerd met oosterse geuren, “brunoise” van venkel, crème van selderij en cashewnoten, rauwe saus met bosbessen en gedroogde paddenstoel, seizoensboeket van bladeren, gekiemde zaden **23 €**



Ardense rundvleestartaar gemarineerd met gedroogde tomaat, avocado-puree en rucola met Calabrische olijfolie, balsamico crème geparfumeerd met truffel, champignonsalade en gekiemde zaden **24 €**

Warme gerechten

Sattvische gerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)

Chispiolas van gekiemde groene erwten met knolselderij en gekonfijte citroen, gepaneerd met amandelen en gedroogde rode biet, zoete aardappelcrème met saffraan en olijfolie, rauwe saus met verse kruiden **23 €**



Tofu en aardpeerparels met gedroogde tomaten, gepaneerd met witte sesam en chia, crème van koolraap, puree van cashewnoten en cardamom, gestoomde seizoengroenten, rauwe saus met peterselie en kappertjes **23 €**



Herfstgroenten fondant gefarceerd met romanesco saus en gekonfijte citroen, “béarnaise” van patisson en cashewpuree, fijn gesneden kikkererwtkiemen, rauwe saus met verse kurkuma en krenten **23 €**



Lopende hart van Araucana eieren, crème van Portobello champignons, gestoomde seizoengroenten, amandel en groene peper puree, rauw saus van groene olivade **24 €**

Radja gerechten (radja betekent hier een vleeschotel)

Solettes gemarineerd in verse kurkuma en sjalot, gekookt op lage temperatuur, gestoomde seizoengroenten, crème van koolraap, puree van cashewnoten en cardamom, rauwe saus met olijfolie en tamari **25 €**



Zalmsteak gemarineerd met Thaise parfums, gestoomde seizoensgroenten, crème van knolselder en amandelpuree met steranijs, rauwe saus met tamari en sesamolie **29 €**



Tarbot filet gemarineerd in groene “olivade”, gestoomde seizoengroenten, “béarnaise” van patisson en cashewnotenpuree met dragon, verse kruiden rauwe saus **31 €**



Fazant gemarineerd met oosterse specerijen en gekookt gedurende 7 uur op lage temperatuur, gestoomde herfstgroenten, crème van gele raap, zoete aardappel en saffraan, rauwe saus met koolzaadolie en tamari **28 €**



Hinde ribbetjes gemarineerd met tijm en rosmarijn, zoete peper en moestuinkruiden, herfstgroenten epigram, crème van portobello paddestoelen, amandel en groene peper, rauwe saus met provencale kruiden (30 minuten kooktijd) **29 €**



Herte ribbetjes gemarineerd met tijm en rosmarijn, zoete peper en moestuinkruiden, seizoengroenten epigram, crème van knolselder, amandelpuree en steranijs, rauwe saus met provencale kruiden (25 minuten kooktijd) **29 €**